



<材料>

<分量>

20cm角型一枚

米粉	90g
かたくり粉	10g
ベーキングパウダー	10g
ココア	30g
油	80g
木綿豆腐	240g
砂糖	100g

<作り方>

★オーブン 170℃で設定し、予熱しておく

- ① 米粉・かたくり粉・ベーキングパウダー・ココアは合わせてふるう
- ② 木綿豆腐は水気を絞らず、ボールに入れて泡だて器でなめらかになるまで混ぜる
- ③ ②に砂糖・油を入れて良く混ぜる
- ④ ③に①の粉類を入れてよく混ぜる（結構しっかりした生地です）
- ⑤ 型に入れ、予熱していたオーブン 170℃で 25～30分焼く
※ご家庭のオーブンによって焼き時間調整してください
- ⑥ 楊枝や竹串などで生地を指し、串に生地が付いていなければ出来上がり☆彡

しっとり、もちもちとした食感のブラウニー
あっさり、ペロっと食べてしまえる美味しさです！
小麦・乳・卵不使用です★
是非作ってみてください☆彡

